



LA CAMPAÑA “HAM PASSION TOUR” RECALA EN BERLÍN Y MUNICH

El jamón ibérico gana cuota en Alemania, un país con más de 1.600 especialidades cárnicas

- Los consumidores tienen las máximas garantías de trazabilidad del producto, desde “la dehesa” hasta que el alimento gourmet llega a las mesas de los principales mercados europeos
- Las ventas de jamón ibérico crecerán un 5 % anual en Alemania entre 2018 y 2020, según los impulsores de la campaña “Ham Passion Tour”

(Octubre 2018) La campaña de divulgación “**Ham Passion Tour**” impulsada por Jamones Ibéricos de **España** y la **Unión Europea (UE)** ha mostrado en **Múnich, del 16 al 20 de octubre**, las peculiaridades del arte del corte a cuchillo, una de las claves para degustar el jamón ibérico en su máximo esplendor y apreciar los sabores que acompañan a este “delicatessen”. Los muniqueses han respaldado esta convocatoria, que también tuvo un gran éxito de participación en **Berlín, del 8 al 13 de octubre**.

Habitantes de la capital de Berlín y Múnich, turistas, medios de comunicación, foodies y apasionados de los alimentos gourmet han tenido la oportunidad de contemplar gracias a un ‘**Ham Truck**’ vinilado cómo los maestros cortadores realizaron con esmero una actividad profesional meticulosa y exigente para obtener lonchas perfectas.

Los alemanes tienen una amplia y variada oferta de productos cárnicos propios, en ningún país del mundo se pueden degustar tantas clases de embutido, con más de **1.600 especialidades diferentes**. Pero, al mismo tiempo, los alemanes están abiertos a probar otras alternativas elaboradas en otros territorios, como el jamón ibérico, caracterizado por su calidad, trazabilidad y sostenibilidad. Se trata de un producto delicatessen que permite, asimismo, la supervivencia de un espacio ecológico que de otra manera correría peligro de degradación, como la “dehesa”.

La campaña “**Ham Passion Tour**”, no sólo tiene parada en Alemania sino que recorrerá 25.000 kilómetros por toda Europa y hasta **24 ciudades hasta 2020** para dar a conocer y destacar las bondades de esta producción de alta calidad que exige de unos meticulosos procesos artesanales vinculados al territorio durante siglos.

“**HamPassion Tour**” quiere poner en valor los altos estándares de calidad europeos y los sistemas productivos vinculados al jamón, de una forma emocional y con

Ham Passion TOUR



carácter, y que la forma de producirlo y comerlo se entienda con la misma pasión con la que productores, industriales, comercializadores y restauradores trabajan con este manjar gastronómico, según han destacado los máximos responsables de **Jamones Ibéricos de España**.

Dentro del mercado europeo de producción, uno de los puntos vitales es la **seguridad alimentaria**. La garantía definitiva para el consumidor la aporta la trazabilidad del producto que *va de la dehesa a la mesa*. Europa es pionera en programas de trazabilidad y el jamón ibérico cuenta con un sistema que asegura que todo jamón ibérico que sale al mercado llega con las máximas garantías.

Un ecosistema vulnerable

Uno de los paisajes europeos más bellos y especiales del mundo, la despensa natural del cerdo ibérico, se concentra en la dehesa, dominado por encinas y alcornoques. Un escenario de película, donde llevan viviendo los cerdos ibéricos desde tiempos inmemorables. La Dehesa es un ejemplo de equilibrio entre respeto al medio ambiente y explotación sostenible de los recursos naturales. El cerdo ibérico no se entendería sin la Dehesa y sin su alimento estrella, “la bellota”.

En Europa, la superficie de dehesa ronda los cinco millones de hectáreas, un marco incomparable que necesita de la actividad humana para perdurar en el tiempo.

Próxima parada: Francia, Reino Unido y España

Las acciones promocionales, que cuentan con el respaldo financiero de la UE, recalarán este mes de octubre en **París** y **Marsella**, para continuar en noviembre en las ciudades británicas de **Londres** y **Liverpool** y las españolas de **Bilbao** y **Madrid**.

Sobre ASICI

La **Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)**, es una Organización Interprofesional Agroalimentaria sin ánimo de lucro en la que están representadas paritariamente el 90% de las organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y el 90% de la rama de la transformación (industriales) de cerdo ibérico. Creada en 1992, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.

Contacto:

Jesús Pérez (director de Comunicación ASICI)
comunicacion@asici.es +34 675 760 490

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.



Ham Passion TOUR



Ginés Mena: gines.mena@tactics.es

Tel. +34 649 20 61 85

Óscar Westermeyer: oscar.westermeyer@tactics.es

Tel. +34 620 23 32 86

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.

